SIEMENS

de	Gebrauchsanweisung	2-15
en	Instruction manual	16-28
fr	Mode d'emploi	29-42
it	Istruzioni per l'uso	43-56
nl	Gebruiksaanwijzing	57-69
es	Instrucciones para el uso	70-83

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 3
Vor dem Einbau 3
Sicherheitshinweise 4
Die Wärmeschublade 5
Öffnen und Schließen 6
Geschirr vorwärmen 6
Geschirr allgemein 6
Trinkgefäße 7
So gehen Sie vor 7
Speisen warm halten 8
So gehen Sie vor 8
Anwendungen 9
Sanftgaren 10
Pflege und Reinigung 12
Gerät außen 12
Heizplatte 12
Eine Störung, was tun ? 13
Kundendienst 14
Technische Daten 14
Verpackung und Altgerät 15

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anweisungen bei.

Vor dem Einbau

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Beachten Sie bitte die beiliegende Montageanleitung.

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdosen oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Warmhalten von Speisen und zum Wärmen von Geschirr.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben:

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Heißer Boden

Verbrennungsgefahr!
Nie die heiße Heizplatte in der Wärmeschublade berühren. Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!
Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter in der Wärmeschublade aufbewahren.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Sprünge in der Heizplatte

Stromschlaggefahr!
Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Heizplatte die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

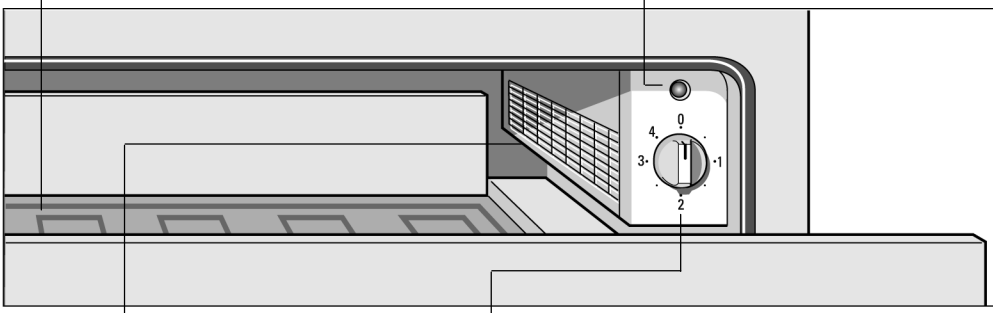
Die Wärmeschublade

In der Wärmeschublade können Sie Geschirr vorwärmen oder Speisen warm halten.

Betriebsanzeigelampe

Wenn Sie einschalten, blinkt die Anzeigelampe. Nach dem Schließen der Schublade leuchtet sie.

Heizplatte



Lüfter und Heizung

laufen bei Stellung Geschirr vorwärmen **4** an.

Funktionswähler

Er hat die Stellungen

0 = Aus
1 = Hefeteig gehen lassen, Antauen
2 = Brot warm halten, Antauen, Trinkgefäße vorwärmen
3 = Speisen warm halten
4 = Geschirr vorwärmen

Das Gerät heizt nur, wenn die Schublade richtig geschlossen ist.

Öffnen und Schließen

Bei Geräten ohne Griff:

Drücken Sie auf die Mitte der Schublade, um sie zu öffnen oder zu schließen.

Beim Öffnen springt die Schublade leicht heraus. Sie kann danach problemlos herausgezogen werden.

Geschirr vorwärmen

Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Geschirr allgemein

Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 25 kg belasten. Sie können z.B. Menügeschirr für 6 bzw. 12 Personen vorwärmen.

niedrige Schublade, 14 cm hoch	
6 Menüteller	Ø 24 cm
6 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm
1 Fleischplatte	32 cm

hohe Schublade, 29 cm hoch	
12 Menüteller	Ø 24 cm
12 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm
2 Fleischplatten	32 cm

Geschirr einräumen

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel werden langsamer durchwärmt als einzelne Geschirrteile, wie z.B. 2 Schüsseln.

Trinkgefäße

Erwärmen Sie Trinkgefäße wie z.B. Espressotassen immer mit Stufe 2.

⚠ Bei Stufe 3 oder 4 werden die Trinkgefäße sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade räumen.
2. Funktionswähler auf Stufe 4 stellen.
   Wählen Sie für Trinkgefäße immer die Stufe 2.
   Die Betriebsanzeigelampe blinkt.
3. Wärmeschublade schließen.
   Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Wie lange dauert das Vorwärmen

Wie lange das Vorwärmen dauert, richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs, der Geschirr-Menge, Höhe und der Geschirr-Anordnung.

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche.
Bei Menügeschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 15-25 Minuten.

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Geschirr entnehmen

Nehmen Sie das Geschirr mit einem Topfhandschuh oder einem Topflappen aus der Schublade.

⚠ Die Oberfläche der Heizplatte ist heiß.
Die untersten Geschirrteile werden heißer als die oberen.

Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden.

Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt.

Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen

Es eignen sich Fleisch, Geflügel, Fisch, Soßen, Gemüse, Beilagen und Suppen.

So gehen Sie vor

1. Geschirr in die Schublade stellen
2. Funktionswähler auf Stufe 3 stellen und das Gerät 10 Minuten vorheizen.
3. Speisen in das vorgewärmte Geschirr geben.
4. Schublade wieder schließen.
   Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Ausschalten

Schalten Sie den Funktionswähler aus.
Nehmen Sie die Gerichte mit einem Topfhandschuh oder Topflappen aus der Schublade.

Anwendungen

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade.
Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Stufe.
Wärmen Sie das Geschirr vor, wenn es in der Tabelle angegeben ist.

Stufe	Speisen / Geschirr	Hinweis
1	empfindliche Tiefkühl-Speisen z.B. Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	antauen
1	Hefeteig gehen lassen	abdecken
2	Tiefkühl-Speisen z.B. Fleisch, Kuchen, Brot	antauen
2	Eier warm halten z.B. Eier gekocht, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Brot warm halten z.B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Trinkgefäße vorwärmen	z. B. Espressotassen
2	empfindliche Speisen z.B. sanftgegartes Fleisch	Geschirr abdecken
3	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke abdecken
3	Fladen erwärmen z.B. Eierkuchen, Wraps, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Trockene Kuchen erwärmen z.B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Blockschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
3	Gelatine auflösen	offen, ca. 20 Minuten
4	Geschirr vorwärmen	nicht geeignet für Trinkgefäße

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Da die Zeiten beim Sanftgaren wesentlich länger sind, haben Sie viel Spielraum bei der Menüplanung. Sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel, z. B. einen Glasbräter.

So gehen Sie vor

1. Die Wärmeschublade mit dem Geschirr auf Stufe 4 vorheizen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort in das vorgewärmte Geschirr geben. Deckel auflegen.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in die Wärmeschublade stellen und nachgaren. Funktionswähler auf Stufe 3 stellen.

Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.

Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.

Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. Servieren Sie die Soßen sehr heiß. Stellen Sie die Teller in den letzten 20-30 Minuten mit in die Wärmeschublade.

Wenn Sie sanftgegartes Fleisch warm halten wollen, schalten Sie nach dem Sanftgaren auf Stufe 2 zurück. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm halten.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild und Geflügel geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle	Nachgaren in der Wärmeschublade
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2 Minuten	20-30 Minuten
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2 Minuten	35-50 Minuten
Mittlere Fleischstücke		
Filet (400-800g)	rundherum 4-5 Minuten	75-120 Minuten
Lammrücken (ca. 450g)	pro Seite 2-3 Minuten	50-60 Minuten
magere Braten (600-1000g)	rundherum 10-15 Minuten	120-180 Minuten
Große Fleischstücke		
Filet (ab 900g)	rundherum 6-8 Minuten	120-180 Minuten
Roastbeef (1,1-2kg)	rundherum 8-10 Minuten	210-300 Minuten

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand.
Funktionswähler: Stellung = 0

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Glasfront

Reinigen Sie die Glasfront mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Keinen Glasschaber verwenden.

Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Eine Störung, was tun ?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Das Geschirr bzw. die Speisen bleiben kalt

Prüfen Sie
- ob das Gerät eingeschaltet ist
- ob ein Stromausfall vorliegt
- ob die Schublade ganz geschlossen ist.

Das Geschirr bzw. die Speisen werden nicht ausreichend warm

Es kann sein
- dass das Geschirr bzw. die Speisen nicht lange genug erwärmt wurden
- dass die Schublade für längere Zeit offen war.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

Sehen Sie nach, ob die Schublade geschlossen ist.

Bei geschlossener Wärmeschublade blinkt die Anzeigelampe aggressiv.

Rufen Sie den Kundendienst

Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.

Die Anzeigelampe ist defekt.
Verständigen Sie den Kundendienst

Sicherung im Sicherungskasten löst aus

Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von qualifizierten Fachleuten durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Wärmeschublade öffnen. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD

Kundendienst ☎

Technische Daten

Stromversorgung:	220 - 240V 50/60 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	810 W
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Table of contents

Important information **17**
Before installation 17
Safety information **17**
The warming drawer **18**
Opening and closing 19
Preheating ovenware **19**
General ovenware 20
Drinks containers 20
Method 20
Keeping food warm **21**
Method 21
Uses **22**
Slow cooking 23
Care and cleaning **24**
Appliance exterior 25
Heating plate 25
Troubleshooting **26**
After-sales service **27**
Technical data 27
Packaging and old appliances **28**

Important information

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your appliance safely.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

This appliance is intended only for domestic use.

Please observe the installation manual enclosed.

Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The sockets must only be installed and the connecting cable replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all pin disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

⚠ Safety information

Read these instructions for use carefully.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance should be used for keeping food warm and warming dishes only.

Adults or children must not operate the appliance without supervision if:

- they do not have the physical or mental ability or
- if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Hot base

Risk of burning.
Never touch the hot heating plate in the warming drawer. Always use an oven cloth or oven gloves when removing dishes from the drawer. Babies and young children must be kept at a safe distance from the appliance.

Risk of fire
Never keep flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

Incorrect repairs

Danger of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our qualified after-sales engineers.

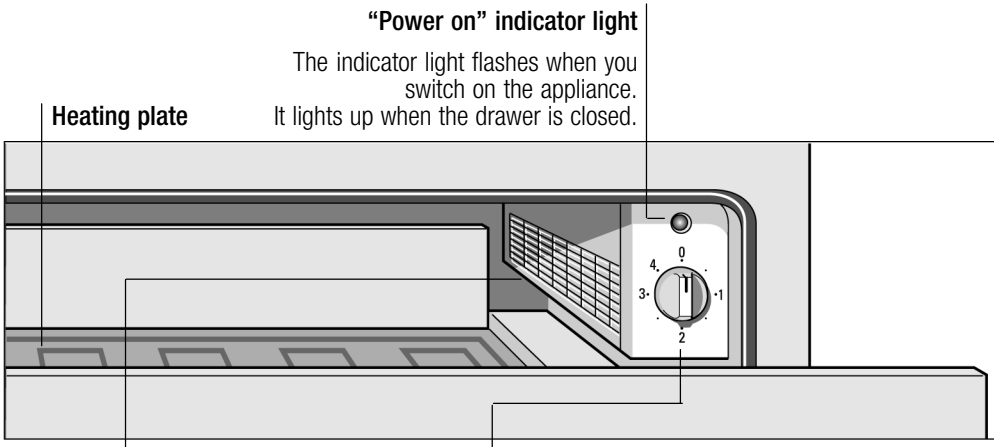
If the appliance is faulty, switch it off by the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Flaws in the heating plate

Danger of electric shock.
If there are fractures, flaws or cracks in the heating plate, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the mains plug. Call the after-sales service.

The warming drawer

You can use the warming drawer to preheat ovenware or to keep food warm.


"Power on" indicator light
The indicator light flashes when you switch on the appliance. It lights up when the drawer is closed.
Heating plate
0
4
3
1
2
Fan and heater
run when the 4 preheat ovenware setting is selected.
Function selector
The following settings are available:
0 = Off
1 = Proving yeast pastry, defrosting
2 = Keeping bread warm, defrosting, preheating drinks containers
3 = Keeping food warm
4 = Preheating ovenware

The appliance will only heat up if the drawer is closed correctly.

Opening and closing

For appliances with no handle:

Press the middle of the drawer to open or close it.

When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware. Drinks also remain warm for longer.

General ovenware

Only load the warming drawer up to 25 kg. You can preheat dinnerware for 6 or 12 people, for example.

Low drawer, 14 cm in height	
6 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm
1 serving dish	Ø 17 cm
1 meat plate	32 cm

Tall drawer, 29 cm in height	
12 dinner plates	Ø 24 cm
12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 19 cm
1 serving dish	Ø 17 cm
2 meat plates	32 cm

Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes.

Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.

⚠ At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot. There is a risk of burning.

Method

1. Place the ovenware in the drawer.
2. Set the function selector to setting 4.
   Always heat drinks containers using setting 2.
   The ”power on” indicator light flashes.
3. Close the warming drawer.
   The ”power on” indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take?

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware.

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.
It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

⚠ The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

Keeping food warm

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot hob. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

Suitable foods

The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

Method

1. Place the ovenware in the drawer

2. Set the function selector to setting 3 and preheat the appliance for 10 minutes.
3. Add the food to the preheated ovenware.
4. Close the drawer again.
   The ”power on” indicator light lights up. The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector.
Remove the food from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Uses

The table shows various uses for the warming drawer. Set the function selector to the desired setting. Preheat the ovenware as indicated in the table.

Level	Food / ovenware	Note
1	Delicate deep-frozen food e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese	Defrost
1	Leaving yeast dough to rise	Cover
2	Deep-frozen food e.g. meat, cakes, bread	Defrost
2	Keeping eggs warm e.g. hard-boiled eggs, scrambled eggs	Preheat ovenware, cover food
2	Keeping bread warm e.g. toast, bread rolls	Preheat ovenware, cover food
2	Preheating drinks containers	e.g. espresso cups
2	Delicate food e.g. slow-cooked meat	Cover ovenware
3	Keeping food warm	Preheat ovenware, cover food
3	Keeping drinks warm	Preheat ovenware, cover drinks
3	Warming flat dough-based foods e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheat ovenware, cover food

Level	Food / ovenware	Note
3	Warming dry cakes e.g. crumble cakes, muffins	Preheat ovenware, cover food
3	Melting cooking chocolate or chocolate coating	Preheat ovenware, break up food into small pieces
3	Dissolving gelatine	Open, approximately 20 minutes
4	Preheating ovenware	Not suitable for drinks containers

Slow cooking

Slow cooking is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked rare or very rare. The meat remains very juicy and turns out as soft as butter. Advantage: this gives you flexibility when planning meals, since the cooking times for slow cooking are generally longer. Slow-cooked meat can be kept warm easily.

Suitable ovenware

Use ovenware made out of glass, porcelain or ceramic and with a lid, e.g. a glass roasting dish.

Method

1. Preheat the warming drawer containing the ovenware at setting 4.
2. Rapidly heat a little fat in a pan. Sear the meat over a high heat and then place it directly in the warmed ovenware. Place the lid on top.
3. Put the ovenware with the meat back in the warning drawer and complete the cooking. Set the function selector to setting 3.

Notes on slow cooking

Only use high-quality, fresh meat for this. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.

The meat should not be turned even if it is a large joint.

You can cut the meat immediately after slow cooking. It is not necessary to leave the meat to stand.

This particular cooking method always leaves the inside of the meat medium rare. However, this does not mean that it is raw or not properly cooked.

Meat that has been slow-cooked is not as hot as meat that has been cooked conventionally. Serve the sauce very hot. Place the plates in the warming drawer for the last 20-30 minutes.

Turn the oven back to setting 2 after slow cooking in order to keep the slow-cooked meat warm. You can keep small pieces of meat warm for up to 45 minutes, and large pieces for up to two hours.

Table

All tender joints of beef, pork, veal, lamb, game and poultry are suitable for slow cooking. Searing and braising times depend on the size of the piece of meat.

The times for searing refer to the meat being placed in hot fat.

Meal	Searing on the hotplate	Completing in the oven
Small pieces of meat		
Cubes or strips	1-2 minutes all over	20-30 minutes
Small cutlets, steaks or médaillons	1-2 minutes per side	35-50 minutes
Medium-sized pieces of meat		
Fillet (400-800 g)	4-5 minutes all over	75-120 minutes
Saddle of lamb (approx. 450 g)	2-3 minutes per side	50-60 minutes
Lean joint (600-1000 g)	10-15 minutes all over	120-180 minutes
Large pieces of meat		
Fillet (from 900 g)	6-8 minutes all over	120-180 minutes
Roast beef (1.1-2 kg)	8-10 minutes all over	210-300 minutes

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Only clean the drawer when the appliance is switched off.
Function selector Setting = 0

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Heating plate

Clean the heating plate using warm water and a little detergent.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

The ovenware or food remain cold

Check whether
- the appliance is switched on
- there has been a power cut
- the drawer is closed completely.

The ovenware or food are not warmed sufficiently

This may indicate that
- the ovenware or food were not warmed for a sufficient length of time
- the drawer was left open for a long time.

The ”power on” indicator light flashes

Check whether the drawer is closed.

The indicator light flashes rapidly when the warming drawer is closed

Call the after-sales service

The ”power on” indicator light does not light up

The indicator light is faulty.
Consult the after-sales service

The fuse in the fuse box has blown

Disconnect the appliance at the mains and consult the after-sales service.

Repairs must only be carried out by qualified specialists. Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. The rating plate bearing these numbers can be found by opening the warming drawer. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.

After-sales service ☎

Technical data

Power supply:	220-240 V 50/60 Hz
Total connected load:	810 W
VDE-inspected:	Yes
CE mark:	Yes

Packaging and old appliances

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Table de matières

Remarques importantes 30
Avant l'encastrement 30
Consignes de sécurité 30
Le tiroir de chauffage 31
Ouverture et fermeture 32
Préchauffer la vaisselle 33
Vaisselle en général 33
Récipients à boire 33
Procédez comme suit 34
Maintenir des mets au chaud 34
Procédez comme suit 35
Usages 35
Cuisson à basse température 36
Entretien et nettoyage 38
Extérieur de l'appareil 38
Plaque chauffante 39
Incidents et dépannage 40
Service après-vente 41
Caractéristiques techniques 41
Emballage et appareil usagé 42

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage jointe.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer les prises ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois l'appareil encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil uniquement pour maintenir des aliments au chaud et pour chauffer de la vaisselle.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants :

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Fond chaud

Risque de brûlures !
Ne jamais toucher la plaque chauffante chaude dans le tiroir de chauffage. Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !
Ne conservez jamais des objets inflammables ou des récipients plastiques dans le tiroir de chauffage.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

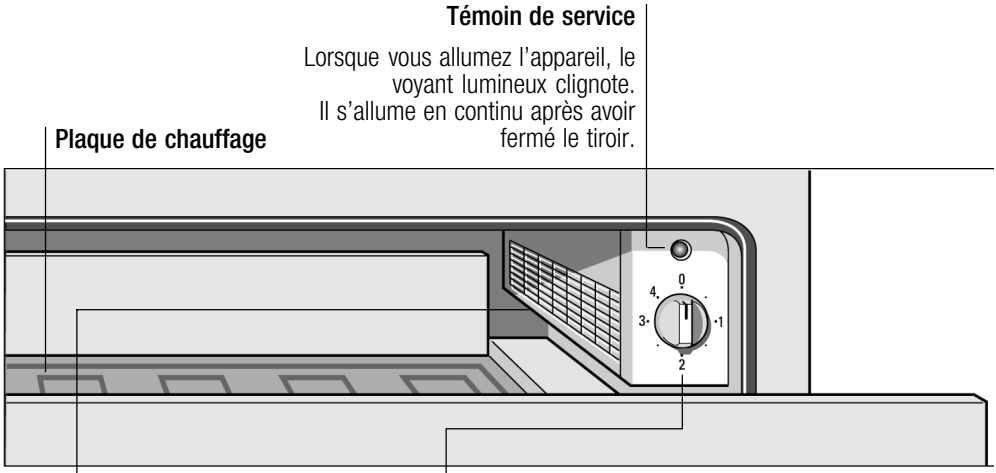
Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Fissures dans la plaque chauffante

Risque d'électrocution !
En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la plaque chauffante, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Le tiroir de chauffage

Dans le tiroir de chauffage vous pouvez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des aliments au chaud.



Ventilateur et chauffage

démarrent lors de la position Préchauffage de vaisselle **4**.

Sélecteur de fonction

Positions
0 = Arrêt
1 = Laisser lever la pâte à la levure de boulanger, légèrement décongeler
2 = Maintenir du pain au chaud, légèrement décongeler, préchauffage de récipients à boire
3 = Maintenir des mets au chaud
4 = Préchauffage de vaisselle

L'appareil chauffe uniquement si le tiroir est correctement fermé.

Ouverture et fermeture

En cas d'appareils sans poignée :

Appuyez au milieu du tiroir pour l'ouvrir ou le fermer.

Lors de l'ouverture, le tiroir ressort légèrement. Il peut ensuite être facilement retiré.

Préchauffer la vaisselle

Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

Vaisselle en général

Vous pouvez charger le tiroir de chauffage d'un poids maximal de 25 kg. Vous pouvez p.ex. préchauffer de la vaisselle de table pour 6 à 12 personnes.

tiroir de faible hauteur, 14 cm de hauteur	
6 assiettes	Ø 24 cm
6 bols à potage	Ø 10 cm
1 terrine	Ø 19 cm
1 terrine	Ø 17 cm
1 plat à viande	32 cm

tiroir haut, 29 cm de hauteur	
12 assiettes	Ø 24 cm
12 bols à potage	Ø 10 cm
1 terrine	Ø 22 cm
1 terrine	Ø 19 cm
1 terrine	Ø 17 cm
2 plats à viande	32 cm

Ranger la vaisselle

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines.

Récipients à boire

Chauffer les récipients à boire, tels que tasses à espresso, toujours avec la position 2.

⚠ A la puissance 3 ou 4 les récipients à boire deviennent très chauds. Risque de brûlures!

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir.
2. Régler le sélecteur sur la position 4.
   Pour les récipients à boire, sélectionnez toujours la position 2.
   Le témoin de service clignote.
3. Fermer le tiroir de chauffage.
   Le témoin de service est allumé en continu.
   L'appareil chauffe.

Combien de temps dure le préchauffage

La durée du préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la hauteur et de la disposition de la vaisselle.

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface.
En cas de service de table pour 6 personnes, le préchauffage dure environ 15-25 minutes.

Eteindre

Ouvrez le tiroir. Mettez le sélecteur sur Arrêt.

Enlever la vaisselle

Enlevez la vaisselle du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

⚠ La surface de la plaque chauffante est chaude.
Les pièces de vaisselle inférieures deviennent plus chaudes que les pièces supérieures.

Maintenir des mets au chaud

Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la table de cuisson chaude sur le fond en verre du tiroir de chauffage. Le fond en verre peut être endommagé.

Ne remplissez pas trop le récipient, afin que rien ne déborde.

Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.

Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

Mets appropriés

Sont appropriés: de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir
2. Régler le sélecteur sur la position 3 et préchauffer l'appareil 10 minutes.
3. Mettre les aliments dans la vaisselle préchauffée.
4. Refermer le tiroir.
   Le témoin de service est allumé en continu.
   L'appareil chauffe.

Arrêt

Eteignez le sélecteur.
Enlevez les mets du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Usages

Dans le tableau vous trouverez différents usages pour votre tiroir de chauffage.
Réglez le sélecteur de fonction sur la position souhaitée.
Préchauffez la vaisselle si cela est indiqué dans le tableau.

Puissance	Mets / vaisselle	Remarque
1	Aliments surgelés délicats p.ex. tarte à la crème fraîche, beurre, saucisses, fromage	légèrement décongeler
1	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	couvrir

Puissance	Mets / vaisselle	Remarque
2	Aliments surgelés p.ex. viande, gâteaux, pain	légèrement décongeler
2	Maintenir des œufs au chaud p.ex. oeufs cuits, oeuf brouillé	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Maintenir du pain au chaud p.ex. toasts, petits pains	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Préchauffer des récipients à boire	p.ex. tasses à espresso
2	Mets délicats p.ex. de la viande cuite à basse température	couvrir la vaisselle
3	Maintenir des mets au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Maintenir des boissons au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
3	Chauffer des galettes p.ex. crêpes, feuilletés, Tacos	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Chauffer des gâteau secs p.ex. gâteau aux grains sablés, muffins	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Faire fondre du chocolat ou du glaçage au chocolat	préchauffer la vaisselle, couper les aliments en petits morceaux
3	Dissoudre de la gélatine	non couvert, env. 20 minutes
4	Préchauffer la vaisselle	non approprié pour des récipients à boire

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage: du fait que la cuisson à basse température demande des temps nettement plus longs, cela vous laisse plus de marge dans la préparation du menu. De la viande cuite à basse température peut être maintenue au chaud sans problème.

Vaisselle appropriée

Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine ou céramique avec couvercle, p.ex. une cocotte en verre.

Procédez comme suit

1. Préchauffez le tiroir de chauffage, rempli de vaisselle, à la puissance 4.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans la vaisselle préchauffée. Posez le couvercle.
3. Placez la vaisselle avec la viande dans le tiroir de chauffage et poursuivez la cuisson. Réglez le sélecteur sur la position 3.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Servez les sauces très chaudes. Les 20-30 dernières minutes, placez les assiettes également dans le tiroir de chauffage.

Si vous désirez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température, ramenez le sélecteur à la puissance 2 après la cuisson basse température. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures.

Tableau

Tous les morceaux tendres de bœuf, de porc, de veau, d'agneau, de gibier et de volaille conviennent pour la cuisson basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur le foyer	Poursuivre la cuisson dans le four
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tout autour 1-2 min.	20-30 min.
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	1-2 min. par face	35-50 min.
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet (400-800g)	tout autour 4-5 min.	75-120 min.
Selle d'agneau (environ 450 g)	2-3 min. par face	50-60 min.
Rôtis maigres (600-1000 g)	tout autour 10-15 min.	120-180 min.
Gros morceaux de viande		
Filet (à partir de 900g)	tout autour 6-8 min.	120-180 min.
Rosbif (1,1-2kg)	tout autour 8-10 min.	210-300 min.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur.

Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est éteint. Sélecteur de fonction : position = 0

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits caustiques ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Surfaces en inox

Eliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle pour le nettoyage. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en verre

Nettoyez la façade en verre avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

La vaisselle ou bien les aliments restent froids

Contrôlez
- si l'appareil est allumé
- s'il y a une panne de courant
- si le tiroir est complètement fermé.

La vaisselle ou bien les aliments ne deviennent pas assez chauds

Il est possible
- que la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps
- que le tiroir a été ouvert pendant une longue durée.

Le témoin de service clignote

Vérifiez si le tiroir est fermé.

Lorsque le tiroir de chauffage est fermé, le voyant lumineux clignote intensivement

Appelez le service après vente.

Le témoin de service ne s'allume pas

Le voyant lumineux est défectueux.
Appelez le service après-vente

Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche

Retirez le connecteur de la prise et appelez le service après-vente.

Seuls des spécialistes qualifiés sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant le tiroir de chauffage. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD

Service après-vente ☎

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant :	220-240 V 50/60 Hz
Puissance totale connectée :	810W
Conforme aux normes VDE :	oui
Signe CE de conformité :	oui

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione 44
Prima del montaggio 44
Norme di sicurezza 45
Cassetto termico 46
Apertura e chiusura 46
Preriscaldare le stoviglie 47
Stoviglie - Generalità 47
Contenitori per bevande 48
Procedimento 48
Mantenere caldi gli alimenti 49
Procedimento 49
Applicazioni 50
Cottura lenta 51
Cura e manutenzione 53
Esterno dell'apparecchio 53
Piastra riscaldante 53
Cosa fare in caso di guasto? 54
Servizio di assistenza tecnica 55
Dati tecnici 55
Imballaggio e apparecchio dismesso 56

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Questo apparecchio è stato concepito per l'uso in ambito privato.

Seguire le istruzioni per il montaggio allegate.

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Collegamento elettrico

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

Il trasferimento delle prese e la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato. Se la spina non è più accessibile in seguito al montaggio, è necessario disporre di un separatore universale con distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di spine multiple, liste per connettori o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

⚠ Norme di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso.

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzarlo esclusivamente per mantenere calde le pietanze e scaldare le stoviglie.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli:

- se non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in modo sicuro.

Fondo molto caldo

Pericolo di scottature!
Non toccare mai la piastra calda all'interno del cassetto termico. Prelevare le stoviglie utilizzando sempre gli appositi guanti o le presine. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!
Non custodire nel cassetto termico oggetti infiammabili o contenitori in plastica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dai tecnici specializzati del servizio di assistenza tecnica.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Crepe nella piastra riscaldante

Pericolo di scariche elettriche!
In caso di spaccature, crepe o incrinature nella piastra riscaldante, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

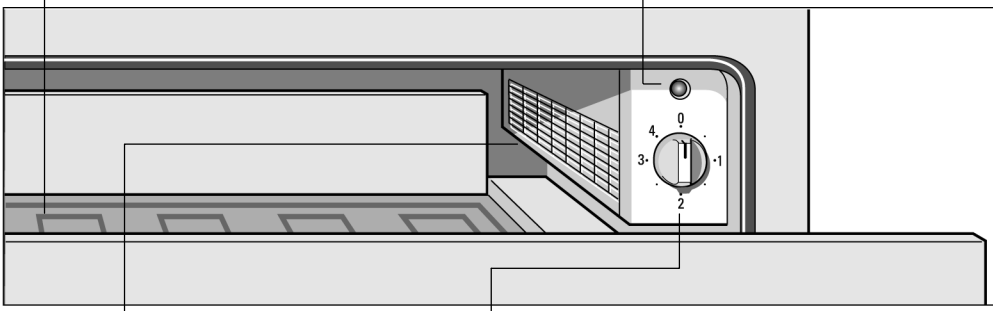
Cassetto termico

Il cassetto termico consente di preriscaldare le stoviglie o mantenere caldi gli alimenti.

Spia luminosa del display di esercizio

Quando si accende l'apparecchio, la lampada spia lampeggia. Quando si chiude il cassetto, la lampada spia resta accesa.

Piastra di cottura



Ventilatori e riscaldamento

si attivano in corrispondenza della posizione "Preriscaldare le stoviglie" **4**.

Selettore funzioni

Sono possibili le seguenti posizioni

0 = OFF
1 = lasciar riposare l'impasto, scongelare
2 = tener caldo il pane, scongelare, preriscaldare i contenitori per bevande
3 = tener calde le pietanze
4 = preriscaldare le stoviglie

L'apparecchio riscalda soltanto se il cassetto è stato chiuso correttamente.

Apertura e chiusura

In caso di apparecchi senza maniglia:

Per aprire o chiudere il cassetto, premere la parte centrale.

Il cassetto fuoriesce leggermente permettendo di estrarlo senza difficoltà.

Preriscaldare le stoviglie

Preriscaldando le stoviglie, gli alimenti ivi contenuti non si raffredderanno troppo rapidamente. Le bevande restano calde più a lungo.

Stoviglie - Generalità

Il cassetto scaldavivande può contenere fino a un massimo di 25 kg. Per esempio, è possibile preriscaldare posate per 6 - 12 persone.

cassetto inferiore, altezza: 14 cm	
6 piatti	Ø 24 cm
6 scodelle per minestra	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 19 cm
1 ciotola	Ø 17 cm
1 piatto per carne	32 cm

cassetto superiore, altezza: 29 cm	
12 piatti	Ø 24 cm
12 scodelle per minestra	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 22 cm
1 ciotola	Ø 19 cm
1 ciotola	Ø 17 cm
2 piatti per carne	32 cm

Disposizione delle stoviglie

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie. I piatti disposti l'uno sull'altro si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente, per esempio 2 ciotole.

Contenitori per bevande

Per riscaldare i contenitori per bevande, quali le tazze per caffè espresso, usare il livello 2.

⚠ Impostando il livello 3 oppure 4, i contenitori per bevande diventano molto caldi. Pericolo di ustioni!

Procedimento

1. Riporre le stoviglie nel cassetto.
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 4.
   Per i contenitori per bevande selezionare sempre il livello 2.
   La spia luminosa di esercizio lampeggia.
3. Chiudere il cassetto scaldavivande.
   La spia luminosa di esercizio si accende.
   L'apparecchio riscalda.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stoviglie stesse.

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie.
Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il preriscaldamento dura circa 15-25 minuti.

Disattivazione

Aprire il cassetto. Disattivare il selettore funzioni.

Estrazione delle stoviglie

Estrarre le stoviglie dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

⚠ La superficie della piastra di cottura è calda.
Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano più di quelle superiori.

Mantenere caldi gli alimenti

Le stoviglie calde non devono essere mai trasferite direttamente dal piano di cottura caldo alla base in vetro del cassetto termico. Il fondo in vetro può danneggiarsi.

Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio termico o con una pellicola di alluminio.

Si consiglia di non far riscaldare il cibo per intervalli di tempo superiori a un'ora.

Alimenti appropriati

carne, pollo, pesce, salse, verdura, contorni e minestre.

Procedimento

1. Posizionare le stoviglie nel cassetto
2. Impostare il selettore funzioni sul grado 3 e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
3. Mettere il cibo nelle stoviglie preriscaldate.
4. Chiudere nuovamente il cassetto
   La spia luminosa del display di esercizio si accende. L'apparecchio riscalda.

Disattivazione

Disattivare il selettore funzioni.
Estrarre le pentole dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

Applicazioni

Le tabelle indicano diversi tipi di applicazioni per il cassetto scaldavivande.
Impostare il selettore funzioni sul livello desiderato.
Preriscaldare le stoviglie qualora questo sia richiesto dalle indicazioni riportate nella tabella.

Livello	Alimenti / stoviglie	Avvertenza
1	Prodotti surgelati delicati per esempio torte con panna, burro, salsicciotti, formaggio	scongelare
1	Far lievitare la pasta	coprire
2	Prodotti surgelati per esempio carne, dolci, pane	scongelare
2	Mantenere calde le uova per esempio uova cotte, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
2	Mantenere caldo il pane per esempio pane per toast, pagnotte	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
2	Preriscaldare i contenitori per bevande	Per esempio le tazze per caffè espresso
2	Alimenti delicati per esempio carne preparata a cottura lenta	Mettere il coperchio
3	Mantenere caldi gli alimenti	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire le bevande
3	Mantenere calde le schiacciate per esempio dolci alle uova, wraps, tacos	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Riscaldare dolci secchi per esempio muffin, dolci guarniti di pasta zuccherata	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Far sciogliere il cioccolato o la glassa di cioccolata	Preriscaldare le stoviglie, sminuzzare gli alimenti
3	Far sciogliere la gelatina	senza coperchio, ca. 20 minuti

Livello	Alimenti / stoviglie	Avvertenza
4	Preriscaldare le stoviglie	non adatto per i contenitori per bevande

Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente succulenta e tenera. Il vantaggio: poiché con la cottura lenta i tempi si prolungano, si ha la possibilità di pianificare il menu a proprio piacere. La carne preparata a cottura lenta può essere tenuta calda facilmente.

Stoviglie adatte

Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica con coperchio, per esempio una teglia in vetro.

Procedimento

1. Preriscaldare il cassetto scaldavivande con la stoviglia al livello 4.
2. Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare ben bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata. Mettere il coperchio.
3. Riporre quindi la pentola con la carne nel cassetto scaldavivande e proseguire la cottura. Impostare il selettore funzioni sul grado 3.

Avvertenze per la cottura lenta

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura il grasso produce infatti un forte sapore particolare.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente voltate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto. Servire le salse molto calde. Negli ultimi 20-30 minuti riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.

Se si desidera mantenere calda la carne preparata a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 2 una volta terminata la cottura lenta. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde per 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per due ore.

Tabella

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.

I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro od olio già caldo.

Pietanza	Arrostire sulla zona di cottura	Prosecuzione della cottura in forno
Fette di carne piccole		
Dadini o listarelle	circa 1-2 minuti	20-30 minuti
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2 minuti	35-50 minuti
Fette di carne di medie dimensioni		
Filetto (400-800g)	circa 4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Dorso d'agnello (ca. 450g)	per ogni lato 2-3minuti	50-60 minuti
Arrosto magro (600g-1000kg)	circa 10-15 minutisu tutti i lati	120-180 minuti
Fette di carne grandi		
Filetto (a partire da 900 g)	circa 6-8 minutisu tutti i lati	120-180 minuti
Roastbeef (1,1-2kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti

Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pulire l'apparecchio solo da spento.
Selettore funzioni: posizione = 0

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Quindi asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Superfici in acciaio inossidabile

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.

Per la pulizia utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Asciugare poi la superficie con un panno morbido.

Apparecchi con frontale in vetro

Per la pulizia del frontale in vetro, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.

Piastra riscaldante

Pulire la piastra riscaldante con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Le pentole e gli alimenti restano freddi

Controllare se
- l'apparecchio è stato attivato
- si è verificato un calo di corrente
- il cassetto è stato chiuso perfettamente.

Le pentole e gli alimenti non si riscaldano a sufficienza

Possibili cause:
- le pentole e gli alimenti non sono stati scaldati a sufficienza
- il cassetto è rimasto aperto troppo a lungo.

La spia luminosa del display di esercizio lampeggia

Controllare se il cassetto è chiuso.

Quando il cassetto termico è chiuso, la lampada spia lampeggia velocemente

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La spia luminosa del display di esercizio non si accende

La lampada spia è difettosa.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Il fusibile scatta

Staccare la spina e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche presso i centri menzionati è possibile informarsi sui punti di assistenza tecnica presenti nelle proprie vicinanze.

Sigla del prodotto e numero FD

Indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta con i codici si trova all'interno del cassetto termico. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD

Servizio di assistenza tecnica☎

Dati tecnici

Alimentazione di corrente:	220-240 V 50/60 Hz
Potenza allacciata totale:	810 W
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca):	si
Contrassegno CE:	si

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conformealle normative per la tutela ambientale

Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten 58
Voor de inbouw 58
Veiligheidsvoorschriften 58
De warmtelade 59
Openen en sluiten 60
Servies voorverwarmen 61
Servies algemeen 61
Drinkservies 61
Hierbij gaat u als volgt te werk 61
Gerechten warmhouden 62
Ga als volgt te werk 63
Toepassingen 63
Langzaam garen 64
Onderhoud en reiniging 66
Buitenzijde apparaat 66
Verwarmingsplaat 66
Wat te doen bij storingen? 67
Klantenservice 68
Technische gegevens 68
De verpakking en uw oude apparaat 69

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor de inbouw

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Neem alstublieft het bijgvoegde installatievoorschrift in acht.

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij tranportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Laat het installeren van de stopcontacten of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het warmhouden van gerechten en het voorverwarmen van servies.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer:

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het apparaat goed en veilig te bedienen.

Hete bodem

Verbrandingsgevaar!
Nooit de hete verwarmingsplaat in de warmtelade aanraken. Gebruik altijd keukenhandschoenen wanneer u het servies eruit neemt. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!
Nooit brandbare of kunststof voorwerpen in de warmtelade bewaren.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

Barsten in de verwarmingsplaat

Kans op een elektrische schok!
Ingeval van breuken, barsten of scheuren in de verwarmingsplaat de zekering in de meterkast uitschakelen en de netstekker uit het stopcontact halen. Neem contact op met de klantenservice.

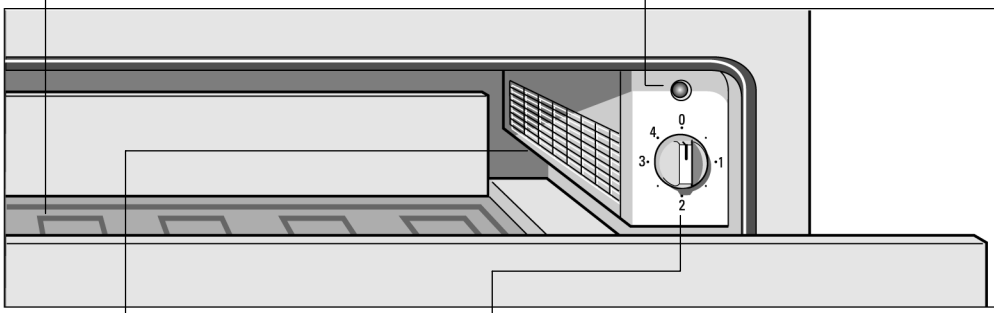
De warmtelade

In de warmtelade kunt u servies voorverwarmen of gerechten warmhouden.

Bedrijfsindicatielampje

Als u het apparaat inschakelt, knippert het indicatielampje. Na het sluiten brandt het.

Verwarmingsplaat



De ventilator en de verwarming

lopen bij de stand Servies voorverwarmen **4** an.

Functiekeuzeknop

Deze heeft de standen

0 = Uit
1 = Gistdeeg laten rijzen, langzaam ontdooien
2 = Brood warmhouden, langzaam ontdooien, drinkvormen voorverwarmen
3 = Gerechten warmhouden
4 = Service voorverwarmen

Het apparaat warmt alleen op wanneer de lade goed gesloten is.

Openen en sluiten

Bij apparaten zonder handgreep:

Om de lade te openen of te sluiten drukt u op het midden ervan.

Bij het openen springt de lade gemakkelijk naar buiten. Hierna kan hij er probleemloos worden uitgetrokken.

Servies voorverwarmen

In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Dranken blijven langer warm.

Servies algemeen

U mag de warmtelade met maximaal 25 kg belasten. U kunt bijv. servies voor een menu voor 6 of 12 personen voorverwarmen.

lage lade, 14 cm hoog	
6 borden	Ø 24 cm
6 soepkommen	Ø 10 cm
1 schaal	Ø 19 cm
1 schaal	Ø 17 cm
1 vleesschotel	32 cm

hoge lade, 29 cm hoog	
12 borden	Ø 24 cm
12 soepkommen	Ø 10 cm
1 schaal	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 19 cm
1 schaal	Ø 17 cm
2 vleesschotels	32 cm

Servies inruimen

Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak. Hoge stapels borden worden langzamer warm dan afzonderlijke delen van een servies, zoals bijv. 2 schalen.

Drinkservies

Verwarm drinkservies, zoals bijv. espressokoppen, altijd op stand 2.

⚠ Bij stand 3 of 4 worden de vormen heel heet. Verbrandingsgevaar!

Hierbij gaat u als volgt te werk

1. Servies opbergen in de lade.

2. De functiekeuzeknop op stand 4 zetten.
   Kies voor drinkservies altijd stand 2.
   Het bedrijfsindicatielampje brandt.
3. Warmtelade sluiten.
   Het bedrijfsindicatielampje brandt. Het apparaat warmt op.

Hoe lang duurt het voorverwarmen?

De duur van het voorverwarmen hangt af van het materiaal en de dikte, de hoeveelheid, de hoogte en de plaatsing van het servies.

Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak.
Bij menuservies voor 6 personen duurt het voorverwarmen ongeveer 15-25 minuten.

Uitschakelen

Open de lade. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Het servies uit de lade nemen

Neem het servies met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

⚠ Het oppervlak van de verwarmingsplaat is heet.
De onderste delen van het servies worden heter dan de bovenste.

Gerechten warmhouden

Plaats hete pannen nooit direct van de hete kookplaat op de glazen bodem van de warmtelade. De glazen bodem kan worden beschadigd.

Doe geen te grote hoeveelheid in het servies, zodat er niets kan overlopen.

Dek de gerechten af met een hittebestendige deksel of met aluminiumfolie.

Wij raden u aan de gerechten niet langer dan een uur warm te houden.

Geschikte gerechten

De volgende gerechten zijn geschikt: vlees, gevogelte, vis, sauzen, groente, garnering en soepen.

Ga als volgt te werk

1. Servies in de lade plaatsen.
2. Functiekeuzeknop op stand 3 zetten en het apparaat 10 minuten voorverwarmen.
3. Gerechten in het voorverwarmde servies doen.
4. De warmtelade weer sluiten.
   Het bedrijfsindicatielampje brandt. Het apparaat warmt op.

Uitschakelen

schakelt u de functiekeuzeknop uit.
Neem de gerechten met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

Toepassingen

In de tabel vindt u verschillende toepassingen voor de warmtelade.
Zet de functiekeuzeknop op de gewenste stand.
Warm het servies voor wanneer dit in de tabel is aangegeven.

Stand	Gerechten / servies	N.B.
1	Gevoelige diepvriesgerechten, bijv. slagroomtaarten, boter, worst, kaas	langzaam ontdooien
1	Gistdeeg laten rijzen	Afdekken
2	Diepvries-gerechten bijv. vlees, gebak, brood	langzaam ontdooien
2	Eieren warmhouden bijv.gekookte of roereieren	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
2	Brood warmhouden bijv. toastbrood, broodjes	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
2	Drinkservies voorverwarmen	bijv. espressokoppen
2	Gevoelige gerechten bijv. langzaam gegaard vlees	Servies afdekken

Stand	Gerechten / servies	N.B.
3	Gerechten warmhouden	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Drank warmhouden	Servies voorverwarmen, drank afdekken
3	Platte deeggerechten verwarmen zoals eierkoek, opgerolde pannenkoeken en taco's	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Droog gebak verwarmen bijv. kruimelgebak en muffins	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Chocoladerepen of chocoladecouverture smelten	Servies voorverwarmen, gerechten verkleinen
3	Gelatine oplossen	open, ca. 20 min.
4	Servies voorverwarmen	niet geschikt voor drinkservies

Langzaam garen

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: Omdat de tijden bij het langzaam garen aanzienlijk langer zijn, heeft u veel speelruimte bij de menuplanning. Langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Geschikt servies

Gebruik servies van glas, porselein of keramiek met deksel, bijv. een glazen braadpan.

Hierbij gaat u als volgt te werk

1. De warmtelade met het servies op stand 4 voorverwarmen.
2. Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees krachtig aanbraden en direct in het voorverwarmde servies doen. Het deksel erop leggen.
3. Het servies met het vlees weer in de warmtelade doen en nagaren. De functiekeuzeknop op stand 3 zetten.

Aanwijzingen voor langzaam garen

Gebruik alleen vers vlees. Verwijder zorgvuldig de vetranden en zenen. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.

Ook grotere stukken vlees hoeft u niet te keren.

U kunt het vlees direct na het langzaam garen in stukken snijden. Het hoeft niet te rusten.

Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Het zachtgebraden vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden. Serveer de sauzen heel heet. Zet de borden tijdens de laatste 20-30 minuten ook in de warmtelade.

Wanneer u het langzaam gegaarde vlees warm wilt houden, schakel dan na het langzaam garen terug naar stand 2. Kleine stukken vlees kunt u maximaal 45 minuten warmhouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van rund, varken, kalf, lam, wild en gevogelte geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken.

De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in heet vet wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookplaat	Nagaren in de oven
Kleine stukken vlees		
Blokjes of repen	rondom 1-2 min.	20 - 30 min.
Kleine schnitzels, steaks of medaillons	per kant 1-2 min.	35 - 50 min.
Middelgrote stukken vlees		
Filet (400-800g)	rondom 4-5 min.	75 - 120 min.
Lamszadel (ca. 450 g)	per kant 2-3 min.	50 - 60 min.
Magere braadstukken (600-1000 g)	rondom 10-15 min.	120 - 180 min.
Grote stukken vlees		
Filet (vanaf 900-g)	rondom 6-8 min.	120 - 180 min.
Rosbief (1,1-2kg)	rondom 8-10 min.	210 - 300 min.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Maak het apparaat alleen schoon wanneer het uitgeschakeld is.
Functiekeuzeknop Stand = 0

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn hiervoor niet geschikt. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

Roestvrijstalen oppervlakken

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik voor het schoonmaken water en wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

Apparaten met een glazen voorkant

Maak de glazen voorkant met glasreiniger en een zachte doek schoon. Geen schraper gebruiken.

Verwarmingsplaat

Maak de verwarmingsplaat met wat warm water en afwasmiddel schoon.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Het servies of de gerechten blijven koud

Controleer
- of het apparaat is ingeschakeld
- of er sprake is van een stroomuitval
- of de lade helemaal gesloten is.

Het servies of de gerechten worden niet warm genoeg

Het kan zijn
- dat het servies of de gerechten niet lang genoeg opgewarmd zijn
- dat de lade langere tijd open is geweest.

Het bedrijfsindicatielampje knippert

Controleer of de lade gesloten is.

Bij een gesloten warmtelade knippert het indicatielampje agressief

Neem contact op met de klantenservice.

Het bedrijfsindicatielampje brandt niet

Het indicatielampje is defect.
Neem contact op met de klantenservice.

De zekering in de meterkast wordt in werking gezet

Haal de stekker uit het stopcontact en licht de klantenservice in.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de deur van de warmtelade opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD

Klantenservice ☎

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	220-240 V 50 /60Hz
Totale aansluitwaarde:	810 W
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektriscche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader ann voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

Contenido

Qué hay que tener en cuenta 71
Antes del montaje 71
Consejos y advertencias de seguridad 72
Cajón calientaplatos 73
Abrir y cerrar 74
Precalentar la vajilla 74
Vajilla en general 74
Recipientes para bebidas 75
Proceder de la siguiente forma 75
Mantenimiento en caliente de los platos 76
Proceder de la siguiente forma 76
Aplicaciones 77
Asar a fuego lento 78
Cuidados y limpieza 79
Parte exterior del aparato 80
Placa para calentar 80
¿Qué hacer en caso de avería? 81
Servicio de asistencia técnica 82
Datos técnicos 82
Embalaje y aparatos usados 83

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma segura.

Guardar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Observar las instrucciones de montaje que se adjuntan.

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

Únicamente un electricista cualificado debe efectuar el cambio de lugar de las cajas de enchufe o el cambio de la línea de conexión. Si una vez realizado el montaje, el enchufe no está lo suficiente cerca, la instalación debe disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

No se pueden utilizar ladrones, regletas de enchufes o cables de prolongación. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para conservar calientes los alimentos y para calentar recipientes.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia:

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Superficies calientes

¡Peligro de quemaduras!
No tocar la placa para calentar del cajón calientaplatos cuando esté caliente. Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente. Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!
No introducir objetos inflamables ni recipientes de plástico en el cajón calientaplatos.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Si el aparato está defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles y extraer el enchufe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Grietas en la placa para calentar

¡Peligro de descarga eléctrica!
En caso de producirse roturas, grietas o fisuras en la placa para calentar, desconectar el fusible de la caja de fusibles y extraer el enchufe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

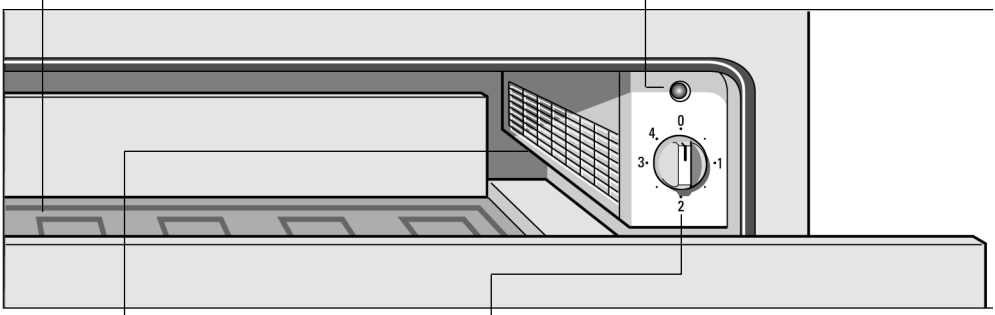
Cajón calientaplatos

En el cajón calientaplatos se puede precalentar la vajilla o mantener calientes los platos.

Piloto de funcionamiento

Cuando se pone en marcha el horno, el piloto de funcionamiento parpadea. Una vez cerrado el cajón, el piloto permanece iluminado.

Placa para calentar



Ventilador y calefactor

funcionan en la posición Precalentar vajilla **4**.

Selector de funciones

Dispone de las siguientes posiciones
0 = Off
1 = Levar masa de levadura, descongelar
2 = Conservar caliente el pan, descongelar, Precalentar recipientes para bebidas
3 = Conservar caliente los platos
4 = Precalentar la vajilla

El aparato sólo calienta si el cajón está debidamente cerrado.

Abrir y cerrar

En los aparatos sin tirador:

Empujar la parte central del cajón para abrirlo o cerrarlo.

Al abrir el cajón, éste salta ligeramente hacia fuera. Tras ello, puede extraerse sin problemas.

Precalentar la vajilla

En la vajilla previamente calentada, los alimentos no se enfrían tan rápidamente. Las bebidas se mantienen calientes durante más tiempo.

Vajilla en general

La carga máxima del cajón calientaplatos es de 25 kg. Puede precalentar, p. ej., vajilla para 6 o 12 personas.

Cajón inferior, altura de 14 cm		**Cajón superior,** altura de 29 cm	
6 platos	Ø de 24 cm	12 platos	Ø de 24 cm
6 tazas de consomé	Ø de 10 cm	12 tazas de consomé	Ø de 10 cm
1 fuente	Ø de 19 cm	1 fuente	Ø de 22 cm
1 fuente	Ø de 17 cm	1 fuente	Ø de 19 cm
1 bandeja para servir carne	32 cm	1 fuente	Ø de 17 cm
		2 bandejas para servir carne	32 cm

Colocar la vajilla

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible. Una pila alta de platos se calienta más despacio que una sola pieza de la vajilla, como p. ej. 2 fuentes.

Recipientes para bebidas

Utilizar el nivel 2 para calentar recipientes para bebidas como tazas de café.

⚠ En el nivel 3 o 4, los recipientes para bebidas se calienta demasiado. ¡Peligro de quemaduras!

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar la vajilla en el cajón.
2. Colocar el selector de funciones en el nivel 4. Seleccionar el nivel 2 para recipientes para bebidas.
   El piloto de funcionamiento permanece iluminado.
3. Cerrar el cajón calientaplatos.
   El piloto de funcionamiento permanece iluminado.
   El aparato calienta.

¿Cuánto tarda la vajilla en precalentarse?

El tiempo de precalentamiento viene determinado por el material y el grosor de la vajilla, la cantidad de piezas, la altura y la distribución de las piezas.

Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible.
El precalentamiento de vajilla para 6 personas puede llevar aproximadamente de 15 - 25 minutos.

Desconexión

Abrir el cajón. Desconectar el selector de funciones.

Retirar la vajilla

La vajilla se debe retirar del cajón con un guante o un paño especial para sacar los platos del horno.

⚠ La superficie de la placa está muy caliente.
La parte inferior de las piezas se calienta más que la superior.

Mantenimiento en caliente de los platos

No colocar nunca recipientes o sartenes calientes procedentes de la placa de cocción directamente sobre la superficie de vidrio del cajón calientaplatos. Podría dañarse la superficie de vidrio.

No llenar demasiado los recipientes para evitar que la comida rebose.

Cubrir los platos con una tapadera resistente al calor o papel de aluminio.

Se recomienda no mantener los platos en caliente durante más de una hora.

Platos adecuados

Se obtiene un buen resultado de calentamiento de la carne, las aves, el pescado, las salsas, las verduras, las guarniciones y las sopas.

Proceder de la siguiente forma

1. Colocar la vajilla en el cajón.
2. Colocar el mando selector en el escalón de potencia 3 y precalentar el aparato durante 10 minutos.
3. Servir los alimentos en los platos precalentados.
4. Cerrar nuevamente el cajón.
   El piloto de funcionamiento permanece iluminado.
   El aparato calienta.

Desconexión

Desconectar el selector de funciones.
Retirar los platos del cajón sirviéndose de guantes adecuados o agarradores.

Aplicaciones

En la tabla se indican las diferentes aplicaciones del cajón calientaplatos.
Situar el selector de funciones en el nivel deseado.
Precaliente la vajilla cuando se indique en la tabla.

Nivel	Alimentos/Vajilla	Nota
1	Alimentos congelados delicados p.j., tartas de nata, mantequilla, embutido, queso	descongelar
1	Permitir que leve la pasta de levadura	tapar
2	Alimentos congelados p ej., carne, pastel, pan	descongelar
2	Conservar calientes platos que con huevo p. ej., huevo cocido, huevos revueltos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
2	Conservar caliente el pan p. ej., pan de molde, panecillos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
2	Precalentar recipientes para bebidas	p. ej., tazas de café
2	Alimentos recomendados p. ej., carne asada	Cubrir la vajilla
3	Conservar calientes los platos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Conservar calientes las bebidas	precalentar la vajilla, cubrir las bebidas
3	Calentar tortitas p. ej., crepes, tacos	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Calentar pasteles secos p. ej., pastel cubierto, tartaletas de fruta	precalentar la vajilla, cubrir los alimentos
3	Fundir chocolate o capas de chocolate	precalentar la vajilla, trocear los alimentos
3	Deshacer gelatina	abierto, aprox. 20 minutos
4	Precalentar la vajilla	no adecuado para recipientes para bebidas

Asar a fuego lento

El asado a fuego lento es el método ideal para asar trozos de carne tierna que deban asarse poco o en al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. La ventaja: puesto que al asar lentamente los tiempos son considerablemente más largos, se dispone de mucho margen para la planificación del menú. La carne asada a fuego lento se puede conservar caliente sin problemas.

Recipientes adecuados

Deben emplearse vajillas de cristal, porcelana o cerámica con tapa, p. ej., una cacerola de cristal.

Proceder de la siguiente forma

1. Precalentar los cajones calientaplatos con la vajilla en el nivel 4.
2. Verter un poco de mantequilla o margarina en una sartén y calentarla mucho. Freír bastante la carne e introducirla rápidamente en la vajilla precalentada. Poner la tapa.
3. Volver a colocar la vajilla con la carne en el cajón calientaplatos y cocer en el horno. Colocar el mando selector en la escalón de potencia 3.

Consejos y advertencias para asar a fuego lento

Utilizar sólo carne fresca y tierna. Retirar cuidadosamente los tendones y los bordes de grasa. Cuando se asa a fuego lento, la grasa desarrolla un sabor particular muy intenso.

Tampoco se deben utilizar trozos de carne demasiado grandes.

La carne se puede cortar inmediatamente después de asar a fuego lento. No es necesario dejarla reposar.

Mediante este método para asar, la carne siempre está poco hecha por dentro. Pero eso no quiere decir que esté cruda o muy poco asada.

La carne asada a fuego lento no está tan caliente como la carne asada convencionalmente. Servir las salsas my calientes. Colocar el plato durante los últimos 20-30 minutos en el cajón calientaplatos.

Si se desea conservar caliente la carne asada a fuego lento, conectar al nivel 2 tras asar a fuego lento. Los trozos de carne pequeños se pueden conservar calientes durante 45 minutos, los trozos grandes hasta un máximo de dos horas.

Tabla

Para asar a fuego lento son adecuados todos los tipos de partes de carne de vaca, cerdo, ternero, cordero, venado y aves. El tiempo de fritura y asado dependen del tamaño de la pieza de carne.

Los tiempos de fritura son válidos para la maceración en mantequilla o margarina caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción	Tras la cocción en el horno
Trozos de carne pequeños		
Cubitos o tiras	por todas partes 1-2 minutos	20-30 minutos
Pequeños filetes, bistecs o rodajas	por lado 1-2 minutos	35-50 minutos
Trozos de carne de tamaño intermedio		
Solomillo (400-800 g)	por todas partes 4-5 minutos	75-120 minutos
Espalda de cordero (aprox. 450g)	por lado 2-3 minutos	50-60 minutos
asados de carne magra (600-1.000 g)	por todas partes 10-15 minutos	120-180 minutos
Trozos de carne grandes		
Solomillo (a partir de 900 g)	por todas partes 6-8 minutos	120-180 minutos
Roastbeef (1,1-2 kg)	por todas partes 8-10 minutos	210-300 minutos

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.

Limpiar el aparato sólo cuando esté apagado.
Mando de funciones: Posición = 0

Parte exterior del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Después, secarlo con un paño suave.

No deben utilizarse productos de limpieza abrasivos o ácidos. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera del horno, lavarlo inmediatamente con agua.

Superficies de acero inoxidable

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas.

Utilizar agua y un poco de lavavajillas para la limpieza. Después, secar la superficie con un paño suave.

Aparatos con frontal de vidrio

Limpiar el frontal de vidrio con limpiacristales y un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

Placa para calentar

Limpiar la placa para calentar con agua caliente y un poco de lavavajillas.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

La vajilla o los platos no se calientan

Comprobar
- si el aparato está conectado
- si hay un corte en el suministro eléctrico
- si el cajón está correctamente cerrado.

La vajilla o los platos no están lo suficientemente calientes

Posiblemente
- la vajilla o los platos no se han calentado durante el tiempo necesario
- el cajón ha permanecido abierto durante un largo período de tiempo.

El piloto de funcionamiento parpadea

Comprobar si el cajón está cerrado.

Si el cajón calientaplatos está cerrado, la lámpara indicadora parpadea a intervalos rápidos

Llamar al servicio de asistencia técnica.

El piloto de funcionamiento no se ilumina

Lámpara indicadora defectuosa.
Llamar al servicio de asistencia técnica.

El fusible en la caja de fusibles se dispara

Desenchufar el cable de red y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por técnicos cualificados. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de asistencia técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo a su domicilio figura en la guía telefónica. Asimismo, los centros de asistencia técnica que les facilitamos podrán indicarles la delegación del servicio de asistencia técnica más próxima a su domicilio.

Nº de producto y nº de fabricación

No olvide indicar siempre al servicio de asistencia técnica el número del producto (E-Nr.) así como el número de fabricación (FD-Nr.) de su aparato. Si abre la puerta del cajón calientaplatos, encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

Nº de producto	Fecha de fabricación

Servicio de Asistencia Técnica

Datos técnicos

Suministro de corriente:	220-240 V 50/60 Hz
Valor total de conexión	810 W
Homologado por VDE:	sí
Etiqueta CE:	sí

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.